
Potrąwka z kaczki z słodką kapustą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1219 razy.

Jedną lub dwie głowy słodkiej kapusty odgotować na miękko w zasolonej wodzie, odcedzić i pokrajać na cząstki. Ugotować krótko z włoszczyzną kaczkę, rozebrać i ułożyć na półmisku; naokoło obłożyć kapustą, obsypać sucharkiem i zalać śmietanowym sosem, rozprowadzonym rosołem z kaczki. Można jeszcze na parę minut półmisek wstawić w piec, żeby się kaczka ogrzała.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"